

Bedienungsanleitung



Tischkutter BFK5



Vielen Dank,

dass Sie sich für ein Beeketal Qualitätsprodukt entschieden haben.

Vor der Auslieferung an Sie wurden alle Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Sollte trotz dieser Qualitätskontrolle etwas nicht i.O. sein, wenden Sie sich bitte an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

Wir haben für Sie diese Anleitung zusammengestellt um Sie mit der Handhabung des Gerätes vertraut zu machen.

Beachten Sie dabei vor allem die Sicherheitsvorschriften. Das nicht beachten von Sicherheitsvorschriften kann zu einer Beschädigung der Maschine, ernsten Verletzungen oder sogar zum Tode führen.

Der BFK5 von Beeketal ist ein Tischkutter der sich für Fleisch, Gemüse und Früchte sehr gut eignet. Die kompakte Konstruktion und das spezielle Design ermöglichen Ihnen hier schnell und effizient Ihre Arbeit zu bewerkstelligen. Alle Teile die mit Lebensmitteln in Berührung kommen bestehen aus Edelstahl oder Aluminium und erfüllen geltenden Hygienestandards.

Damit der Tischkutter auch über lange Jahre seine Dienste in Ihrem Sinne verrichten kann und Sie viel Freude mit dem Produkt haben, wurde diese Bedienungsanleitung geschrieben. Sollten hier trotz einer sorgfältigen Erstellung Fehler vorhanden sein, würden wir uns freuen, wenn Sie uns darüber kurz informieren würden. So haben wir die Möglichkeit uns, die Beschreibung und unsere Produkte immer wieder zu verbessern. Getreu unserem Motto: **Qualität-Leistung-Leidenschaft**

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viele schmackhafte Momente.

Ihr Beeketal TEAM!

Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten.....	3
2. Sicherheitshinweise!.....	4
3. Vor der Benutzung.....	5
4. Inbetriebnahme.....	6
5. Nach der Benutzung.....	6
6. Reinigung und Wartung.....	7
7. Konformitätserklärung.....	8
8. ENTSORGNUNGSHINWEIS!.....	9

1. Technische Daten

Volt	Frequenz	Leistung	Abmessung
230 Volt	50 Hz	370 WATT	ca. 690 x 450 x 425 mm

2. Sicherheitshinweise!



ACHTUNG!

Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Tischkutters. Die Anleitung muss immer in der Nähe des Tischkutters aufbewahrt werden. Jeder Bediener muss sich vor der Benutzung mit dieser Anleitung und den Sicherheitsvorschriften vertraut machen und sämtliche Sicherheitshinweise verstanden haben.

Sollte Ihnen etwas unklar sein, setzen Sie den Tischkutter nicht ein, sondern fragen Sie Ihren Verkäufer, oder wenden Sie sich an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

Wenn Sie den Tischkutter an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit. Die Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Tischkutters.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie den Tischkutter benutzen.
2. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf.
3. Lassen Sie den Tischkutter niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
4. Stellen Sie sicher, dass der Tischkutter niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. **BEACHTEN:** Der Tischkutter ist für die Benutzung durch Kinder nicht geeignet!
5. Die Tischkutter arbeiten mit 230V~50Hz und dürfen nur von qualifizierten Fachpersonal gewartet und repariert werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischen Schock, zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung des Tischkutters führen.
6. Der Tischkutter darf niemals fließendem Wasser oder Regen ausgesetzt werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischem Schock, zu schweren Verletzungen/Tot und/oder zu einer Beschädigung des Tischkutters führen.
7. Nach der Benutzung ist der Tischkutter vom Netz zu trennen.
8. Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Kabel heraus, sondern ziehen Sie den Netzstecker direkt am Netzanschluss heraus. Das ziehen am Kabel kann zu einer Beschädigung des Netzsteckers und damit zu einer Gefahr für Leib und Leben werden.
9. Sorgen Sie immer für einen sicheren geraden stabilen Stand des Gerätes.
10. Der Kutter muss immer gerade stehen und muss einen stabilen Untergrund aufweisen.
11. Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Zweck. Ein zweckentfremdeter Einsatz kann zu einer Beschädigung an dem Gerät oder zu einer Gefahr für Leib und Leben werden. Der Kutter ist nur zur Herstellung von Brät geeignet.
12. Ist der Stecker oder das Kabel des Tischkutters beschädigt, darf der Tischkutter nicht mehr in Betrieb genommen werden. Beschädigte Kabel/Stecker müssen durch eine Elektrofachkraft instandgesetzt werden. Die Nichtbeachtung kann zu einem elektrischem Schock und in Folge zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen und/oder die Maschine beschädigen.
13. Wenn Sie die Maschine verstellen möchten, schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie diese vom Netzanschluss.
14. Alle Arbeiten die nicht in dieser Beschreibung aufgenommen sind, dürfen ausschließlich durch fachkundiges Personal durchgeführt werden und nicht durch den Benutzer.
15. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung des Tischkutters haben oder trotz dieser Anleitung bei Ihnen noch Fragen offen geblieben sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.
16. Bei jeder Wartung und Reinigung ist vorher der Netzanschluss (falls vorhanden) zu ziehen. Ein Ausschalten der Maschine ist nicht ausreichend, da man bei der Reinigung versehentlich das Gerät einschalten könnte.

BENUTZEN SIE DEN TISCHKUTTER NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG DES TISCHKUTTERS HABEN, WENDEN SIE SICH AN IHREN HÄNDLER ODER AN DIE ADRESSE AM ENDE DIESER ANLEITUNG!

3. Vor der Benutzung

Nachdem Sie den Tischkutter ausgepackt haben ist dieser an einem sicherem Ort aufzustellen.

Vor jeder Benutzung ist folgendes zu prüfen!

Prüfen Sie den Tischkutter auf äußerliche Beschädigungen. Beschädigungen an dem Gerät sind umgehend dem Spediteur zu melden und zu quittieren.

Stellen Sie den Tischkutter unbedingt auf eine waagerechte, wackelfreie, standfeste und ausreichend stabile Oberfläche/Tisch. Bedenken, Sie das hohe Gewicht des Gerätes.



ACHTUNG:

Wenn das Gerät nicht an einem wie oben beschriebenem Ort aufgestellt wird, kann das Gerät herunterfallen und dabei andere Gegenstände und Körperteile unter sich begraben. Es besteht daher Gefahr für Leib und Leben und können ebenfalls zu einer Beschädigung des Tischkutters führen.

Reinigen Sie die Maschine in dem Sie den Deckel des Tischkutters öffnen. Nutzen Sie zur Reinigung einen feuchten Lappen mit einem normalen nicht zu scharfen Reinigungsmittel. Reinigen Sie hier insbesondere die Schüssel und die Messer. Die Reinigung der Maschine darf nur mit entsprechenden Schutzhandschuhen versehen werden. **VERLETZUNGSGEFAHR!** Die Messer sind extrem Scharf und nur mit äußerster Vorsicht zu reinigen.

Die Messer können entnommen werden. Lösen Sie hierzu die Schraube vor den Messern. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe.



ACHTUNG:

Reinigung der Maschine im Bereich der Messer ausschließlich mit Schutzhandschuhen. Gefahr von schweren Verletzungen. Niemals die Maschine abspritzen oder direktem Wasser aussetzen. Dies kann zu einem elektrischem Schlag, zu schwersten Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung der Maschine führen.

Bevor Sie den Tischkutter mit dem Netzstecker verbinden, stellen Sie sicher, dass der Anschluss geerdet ist und über eine ausreichende Sicherung verfügt. Sollten Sie hier nicht wissen, ob Ihr Anschluss ausreichend dimensioniert ist, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft, die Ihnen hier behilflich sein kann. Prüfen Sie ebenfalls das weder der Netzstecker, noch das Kabel Beschädigungen aufweist. Beschädigte Kabel sind von einer Elektrofachkraft zu tauschen. Das Gerät darf mit beschädigtem Kabel oder Netzstecker nicht eingesetzt werden.



ACHTUNG:

Ein nicht ausreichend dimensioniert und abgesicherter Netzanschluss, sowie defekte Stromkabel und Stecker kann zu schwersten Verletzungen und oder zum Tode führen

Verbinden Sie jetzt das Gerät mit dem Netzstecker.

4. Inbetriebnahme

Sind sämtliche Vorbereitungen getroffen, kann mit dem Kuttingen begonnen werden.

Dazu füllen Sie als erstes Ihr Fleisch in den Kuttingen.
Der Kuttingen ist für ca. 3 kg Brät geeignet.

Schließen Sie den Deckel des Kuttingen und schalten dann den Kuttingen ein, indem Sie die grüne Taste betätigen.



ACHTUNG:

Der Tischkuttingen ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der verhindert, dass der Kuttingen bei geöffnetem Deckel weiterarbeitet. Es ist verboten diesen Sicherheitsschalter zu umgehen. Bei geöffnetem Deckel besteht Lebensgefahr!

Nach dem Beginn des Kuttingens, kommen dann die Kuttingen Hilfsstoffe hinzu.

Eis, Fett, Salz und Gewürze können sicher über die Öffnung am Gerät eingefüllt werden.



ACHTUNG:

Die Zutaten werden ausschließlich über die Öffnung in den Kuttingen eingeführt. Das Nachstopfen mit der Hand ist VERBOTEN.
Die Hände haben im Kuttingenbereich nichts zu suchen. Das Nichtbeachtung kann zu schwersten Verletzungen führen.

5. Nach der Benutzung

Nachdem Sie den Kuttingenvorgang beendet haben, schalten Sie das Gerät aus!

Trennen Sie den Netzstecker vom Netzanschluss um ein Nachlaufen der Maschine, oder unbeabsichtigtes Einschalten zu verhindern!

Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die gekuttete Masse aus der Kuttingenschüssel.



ACHTUNG:

Ziehen Sie niemals am Kabel den Stecker aus dem Netzanschluss. Dies kann zu einer Beschädigung des Kabel führen und damit einen elektrischen Schock auslösen, der zu schwersten Verletzungen führen kann oder das Gerät beschädigt.

6. Reinigung und Wartung

**Verwenden Sie bei der Reinigung und der Entnahme der Messer stets Sicherheitshandschuhe.
VERLETZUNGSGEFAHR!**

Der Tischkutter ist aufgrund seines Gehäuses und der Edelstahl Rührschüssel sehr leicht zu reinigen.

Vor der Reinigung stellen Sie sicher, dass der Tischkutter ausgeschaltet ist und dass der Netzstecker aus dem Netzanschluss entfernt wurde. Öffnen Sie den Deckel und reinigen Sie die Maschine mit normalen nicht zu scharfen Reinigungsmitteln und einem feuchtem Tuch. Verwenden Sie keine ätzenden oder scharfen Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Büsten oder Stahlwolle, diese könnten die Oberfläche des Kutters beschädigen.

Setzen Sie für die Reinigung niemals scharfe Reinigungsmittel ein. Diese können das Gerät als solches beschädigen.



ACHTUNG:

Gerät darf NIEMALS direkt Wasser ausgesetzt werden. Weder darf das Gerät in Wasser getaucht werden, noch darf das Gerät abgespritzt werden (z.B. mit einem Schlauch). Es besteht **LEBENSGEFAHR!**

Die Wartung beschränkt sich auf die Kontrolle des Netzsteckers, der vor jeder Benutzung auf Unversehrtheit zu prüfen ist und auf den festen Sitz der Messer vor jeder Benutzung!

7. Konformitätserklärung

Beeketal Lebensmitteltechnik
Klaus Helmer
Gewerbering 11
26901 Rastdorf
Deutschland

Das Produkt ist in Übereinstimmung mit den Richtlinien hergestellt worden:



01.01.2013
Unterschrift (Inhaber)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem erworbenen Produkt.
Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung genau und Sie werden auch in Zukunft viel Freude an Ihrem Beeketal Produkt haben.

Sie möchten mehr über Beeketal Lebensmitteltechnik und unsere Produkte erfahren?

Schauen Sie doch bei uns im Internet unter www.beeketal.de vorbei oder fragen Sie Ihren Fachhändler nach den Beeketal Produkten. Dieser wird Sie gerne ausführlich beraten.

Sollte es Probleme mit dieser Lieferung geben so wenden Sie sich bitte an:
klaus.helmer@ewetel.net

Ebenfalls können Sie sich auch an Ihren Fachhändler wenden, dieser hilft Ihnen gerne weiter!

Beeketal Lebensmitteltechnik, Klaus Helmer, Gewerbering 11, 26901 Rastdorf

8. ENTSORGUNGSHINWEIS!

Dieser Artikel darf nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden. Bitte geben Sie dieses Gerät nur in den dafür vorgesehenen Sammelstellen für Elektrogeräte ab. Diese führt das Gerät einer fachgerechten Entsorgung (Recycling) zu. Durch die fachgerechte Entsorgung ist gewährleistet, dass Ressourcen geschont und potentielle Gefahren für Umwelt und Gesundheit vermieden werden. Informationen über die vorhandenen Sammelstellen, erhalten Sie bei den örtlich zuständigen Stellen von Stadt- oder Gemeinde, sowie Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen.

